Presseinformation

15. September 2010

Tipps der „umweltberatung" zum Haltbarmachen von Früchten

Pernkopf: Wichtiger Beitrag zum Klimaschutz

Mit dem Herbst und der damit verbundenen Witterung haben Schnupfen, Husten und grippale Infekte wieder Saison. Weil eine gut zusammengestellte vitaminreiche Mahlzeit besonders im Winter wichtig ist, gibt die „umweltberatung" Niederösterreich mit ihrem neuen Saisonkalender wichtige Tipps zum Haltbarmachen von Gartenfrüchten. Viele Lebensmittel können demnach in einem luftfeuchten, dunklen und frostsicheren Erdkeller problemlos gelagert werden, auch trockene Dachböden sind für die Gemüse-Aufbewahrung geeignet. Wenig kälteempfindliches Gemüse kann in so genannten „Mieten" auch im Freien gelagert werden.

„Die meisten Früchte kann man für die kalten Wintertage gut haltbar machen, ohne künstliche Konservierungsstoffe. Wer heimische Früchte jetzt haltbar macht, braucht sie im Winter nicht über lange Transportwege nach Österreich importieren lassen, was ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz ist", meint dazu Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Im Saisonkalender der „umweltberatung" werden verschiedenste Möglichkeiten vorgestellt, Gartenfrüchte auch im Winter zu genießen. Präsentiert werden u. a. schmackhafte Marmeladen ohne Zucker, Blitzmarmeladen aus Tiefkühlbeeren, pikante Ketchups, Dörrobst-Kugeln, Zwetschgenmus zum Einlagern und Gemüseextrakte für Suppen.

Weitere Informationen zum Erhalt von Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen bei Trocknen, Einsalzen, Einlegen, Ansetzen und Einfrieren sowie den Saisonkalender gibt es bei der „umweltberatung" Niederösterreich unter der Telefonnummer 02742/718 29, http://www.rezepte.umweltberatung.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at